



Szanowni Państwo,

Osobiście zadbam o to, aby wszystko było dopięte na „ostatni guzik”. Bogate doświadczenie w branży gastronomicznej zdobywałem m.in. pełniąc obowiązki Dyrektora ds. Gastronomii w Hotelu Haffner w latach 2011 - 2016. Wcześniej pracowałem w Hotelu Rezydent w Sopocie, Lighthouse Restaurant na Kajmanach, Chatham Club w Stanach Zjednoczonych oraz na promach pasażerskich.

Moimi największymi atutami są zdolności organizacyjne oraz szybkość w działaniu, dzięki którym każda impreza od początku do samego końca przebiega bez zakłóceń.

Najważniejszymi imprezami cateringowymi, które zorganizowaliśmy są:

- **GALA NA ZAKOŃCZENIE REJSU NIEPODLEGŁOŚCI 2019** – bankiet dla 400 os.,
- **ZJAZD POLSKIEGO TOWARZYSTWA RADIOLOGICZNEGO 2019** – bankiet dla 1800 os.,
- **PORSCHE 2018** – impreza dla 400 os.,
- **VIA MEDICA 2018** – 3-dniowy kongres dla 600 os.,
- **FORUM WIZJI ROZWOJU 2018** – 2-dniowa konferencja dla 1500 os.,
- **FORUM GOSPODARKI MORSKIEJ 2017** – konferencja dla 450 os.,
- **SUEZ 2017** – kolacja serwowana dla 140 os.,
- **25-lecie firmy BALEX METAL 2017** – kolacja serwowana dla 820 os.

Z wyrazami szacunku,

Bartłomiej Sadowski  
Właściciel Family&Business Catering

**MENU KOMUNIJNE 2020****PROPOZYCJA I****Uroczysty obiad serwowany**

(zupa do wyboru przed uroczystością, dania główne podane w stole)

**Zupa serwowana**

Krem szparagowo serowy z oliwą pietruszkową  
lub

Rosół z domowymi kluseczkami lanymi, kurczakiem i warzywami  
lub

Chłodnik litewski z jajem, z ziemniaczkami i z okrasą

**Dania główne podane w stole**

Dorsz atlantycki w sosie szpinakowo kremowym  
Medaliony z polędwiczki wieprzowej otulone w boczku z sosem winno-maślanym  
Roladka z kurczaka faszerowana mozzarellą i suszonymi pomidorami  
w sosie bazyliowym

**Dodatki do dań głównych**

Domowe kopytka z oliwą  
Opiekane talarki ziemniaczane  
Buraczki z chrzanem na ciepło  
Młode kalafior z brokułem i masłem

**Desery na półmiskach**

Sernik z kruszonką  
Ciasto czekoladowe z wiśnią  
Mus owocowy z bezą

**Koszt na osobę - 105,00 zł**

**PROPOZYCJA II****Uroczysty obiad serwowany**

(zupa i danie główne – do wyboru przed uroczystością)

**Zupa**

Krem z kalafiora i zielonych warzyw  
lub

Rosół z domowymi kluseczkami lanymi, kurczakiem i z warzywami

**Danie główne**

Pieczeń z karczka w sosie tymiankowym podana  
z puree ziemniaczano-selerowe, z warzywami sezonowymi

lub  
 Schab z kością i jajem sadzonym, podany z pieczonymi ziemniakami  
 i młodą kapustą z boczkiem  
 lub  
 Filet z dorsza Atlantyckiego zapiekany mozzarellą i suszonymi pomidorami, podany  
 z grillowaną cukinią i rzodkiewką w maśle

**Desery na półmiskach**

Tiramisu  
 Sernik cytrynowo miodowy  
 Pleśniak z orzechami

**Koszt na osobę - 95,00 zł**

**PROPOZYCJA III**

**Uroczysty obiad serwowany**

(przystawka, zupa i danie główne – do wyboru przed uroczystością)

**Przystawki**

Szparagi zielone owinięte w boczku, z sosem holenderskim  
 i jajem poszetywym z ziołową grzanką (serwowane w sezonie)  
 lub

Płatki polędwiczki wieprzowej marynowane w kolorowym pieprzu  
 podane z sosem ze świeżych owoców

**Zupy**

Krem z soczystych pomidorów z łąką bazyliową  
 lub

Zupa z gęsiny i brukwi

**Dania główne**

Udka z kaczki po polsku z kopytkami w sosie winno-maślanym,  
 podane z młodą kapustą zasmażaną z rozmarynem  
 lub

Zrazy wołowe w sosie własnym z puree ziemniaczanym i zestawem surówek  
 lub

Łosoś w sosie winno-maślanym z puree z zielonego groszku  
 i marchewką na krótko

**Desery**

Tort bezowy z kremem ze świeżymi owocami  
 Sernik cytrynowo - miodowy  
 Owoce

**Koszt na osobę - 108,00 zł**

**PRZEKĄSKI ZIMNE PODANE NA PATERACH - OPCJONALNIE**  
dla min. 15 osób

**Bufet zimny**

Pasztet pieczony ze śliwką i żurawiną  
Mięsiwa pieczone - schab w majeranku, kark w panierce paprykowej,  
serwowane z marynatami  
Śledzik w marynacie FB  
Tarta warzywna  
Polędwiczka nadziewana szpinakiem i czosnkiem z sosem jogurtowym  
Vou-la-vent z pastą z pstrąga i kaparami

Pieczywo domowego wypieku

**Salaty**

Domowa sałatka jarzynowa  
Mix sałat ze świeżymi warzywami  
Caprese - pomidor malinowy z mozzarellą i domowym pesto

**Koszt na osobę - 45,00 zł**

**NAPOJE BEZALKOHOLOWE**

Kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane

**Koszt na osobę 16,00 zł do 22,00 zł/brutto**  
**(w zależności od czasu trwania uroczystości)\***

**MENU DLA DZIECI USTALAMY INDYWIDUALNIE**  
**(cena 60 zł łącznie z napojami)**

**PROPOZYCJE MENU DLA DZIECI**

Rosół z domowym makaronem, warzywami i kawałkami kurczaka  
Krem z pomidorów  
Makaron penne w sosie pomidorowym  
Paluszki z kurczaka z chipsami z batatów i warzywami  
Łosoś z ziemniaczkami i surówką ze świeżych warzyw

Prosimy o wybór dań na dwa tygodnie przed uroczystością.